

**Аннотация к рабочей программе практической подготовки  
(учебной и производственной практики)**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа** учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

**Разработчики:** Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория.

**Программа учебной практики состоит из 10 тем:**

1. Изучение организации работы снабжения на предприятии практики, приемка продуктов, организация системы хранения сырья и продуктов согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2. Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские, шампиньоны).

3. Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.).

4. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронтон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон.

5. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели.

6. Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные.

7. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции.

8. Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции.

9. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом.

10. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы

**Рабочая программа содержит** требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

**Рекомендуемое количество часов** на освоение программы 72 часа.

**Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета.

**Программа производственной практики состоит из 5 тем:**

1. Ознакомление с предприятием практики. Анализ состояния техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках.

2. Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.

3. Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный.

4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины.

5. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные).

**Рабочая программа содержит** требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

**Рекомендуемое количество часов** на освоение программы 36 часов.

**Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМ \_\_\_\_\_ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания» \_\_\_\_\_ А.Н. Ротанова